



Casanova di Neri
Toscana IGT



ANNATA

2022

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Toscana IGT

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale a Settembre, 2 settimane prima del Sangiovese per i vini rossi.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5%

VINIFICAZIONE

12 ore di contatto con le bucce, segue fermentazione in bianco in acciaio. 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia.

ACIDITÀ TOTALE

5,8

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

8-10°

ESTRATTO SECCO (g/l)

20,4